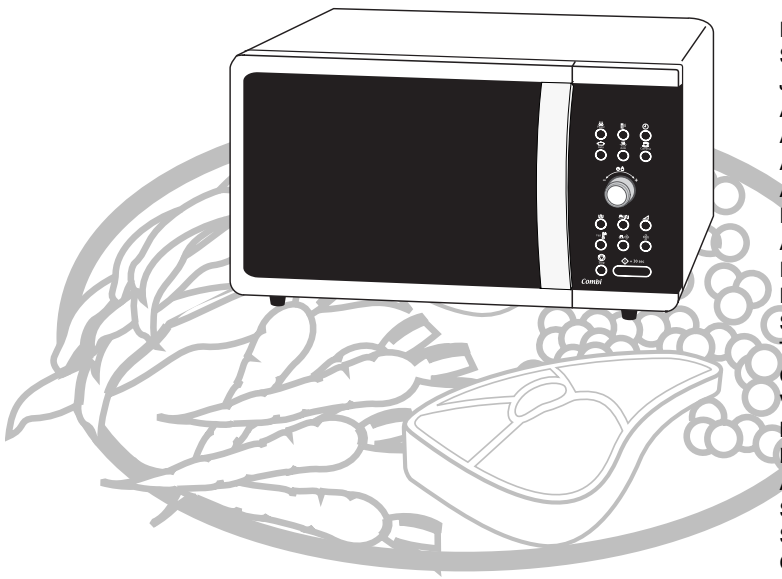
SAMSUNG

MIKROVÅGSUGN

Bruksanvisning och tillagningstips

CE1000C / CE1000TC



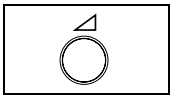
Guide för snabbsökning 2
Ugn 2
Kontrollpanel 3
Tillbehör 3
Använda bruksanvisningen 4
Säkerhetsåtgärder 4
Installera mikrovågsugnen 5
Ställa in tiden 6
Kontrollera att ugnen fungerar korrekt 6
Så fungerar en mikrovågsugn 6
Om du är osäker eller har problem 7
Tillagning/uppvärmning 7
Effektnivåer och tidsinställning 8
Stoppa tillagningen 8
Justera tillagningstiden 8
Använda den automatiska tillagningsfunktionen 9
Använda den automatiska uppvärmningsfunktionen 10
Använda upptiningsfunktionen 11
Använda Café-funktionen 12
Radioinställningar 12
Använda brynplattan (CE1000TC) 13
Inställningar för brynplattan (CE1000TC) 14
Flerstegsmatlagning 15
Snabbuppvärmning av ugnen 15
Tillagning i varmluftsläge 16
Grillning 16
Val av tillbehör 17
Kombinera mikrovågsugn och grill 17
Kombinera mikrovågsugn och varmluft 18
Avluktningsfunktionen 19
Säkerhetsspärra mikrovågsugnen 19
Stänga av ljudsignalen 19
Guide över matlagningskärl 20
Matlagningstips 21
Rengöra mikrovågsugnen 29
Förvara och reparera mikrovågsugnen 30
Tekniska specifikationer 30

Code No.: DE68-03288L

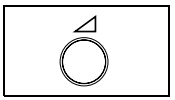
SE

Guide för snabbsökning

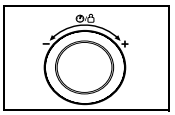
Jag vill laga mat



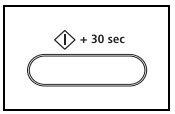
1. Placera maten i ugnen.
Tryck på knappen **Mikrovågsugn** (⊿).



2. Tryck på knappen **Mikrovågsugn** (⊿) till dess att lämplig effektnivå visas.

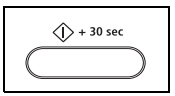


3. Välj tillagningstid genom att vrida på **Ratten** till önskat läge.



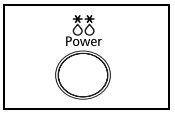
4. Tryck på knappen **Start** (◇).
Resultat: Tillagningen börjar
- När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

Jag vill öka på tiden med 30 sekunder

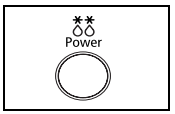


Låt maten vara kvar i ugnen.
Tryck på knappen **+30sec** en eller fler gånger för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.

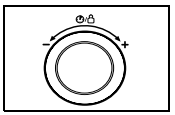
Jag vill tina upp mat automatiskt



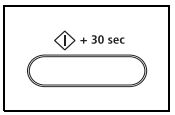
1. Låt den frysta maten vara kvar i ugnen.
Tryck på knappen **Automatisk upptining** ( ).



2. Välj matkategori genom att trycka på knappen **Automatisk upptining** ( ) till dess att önskad matkategori har valts.

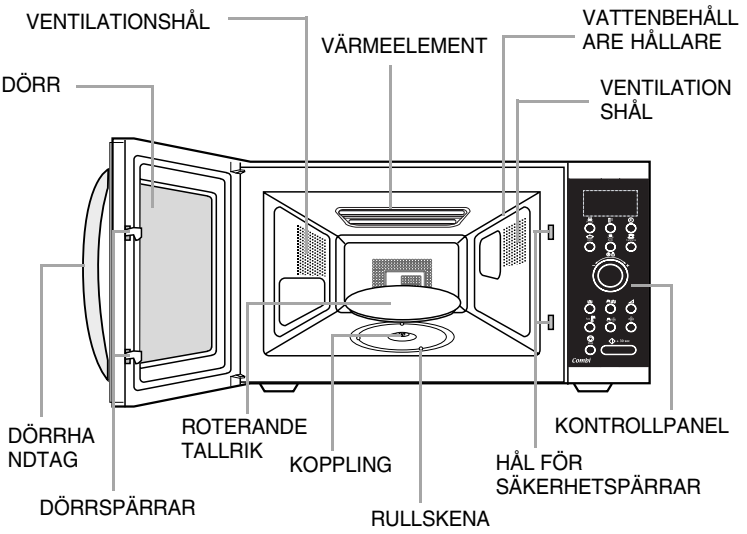


3. Välj vikt genom att vrida på **Ratten** till önskat läge.

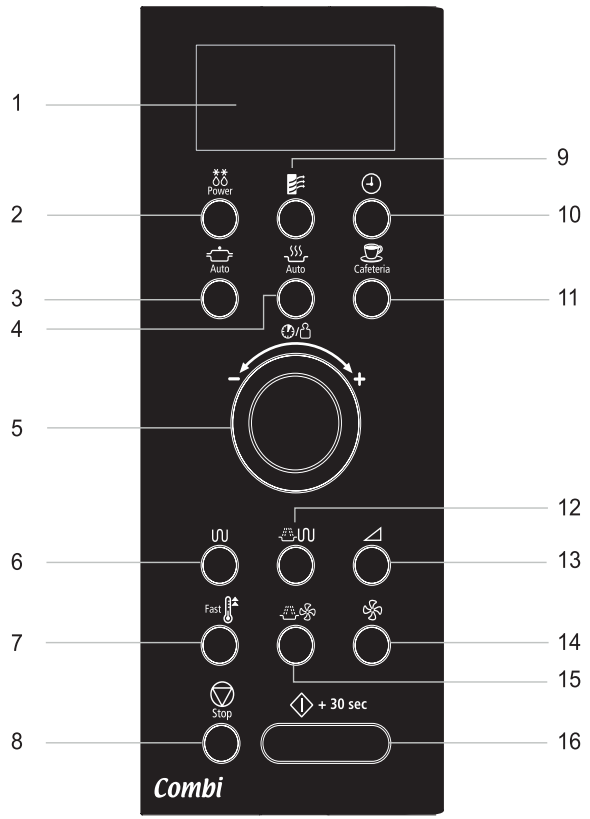


4. Tryck på knappen **Start** (◇).
Resultat: Upptiningen börjar
- När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

Ugn



Kontrollpanel

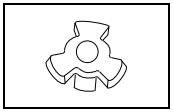


1. TECKENFÖNSTER
2. KNAPPEN FÖR SNABBUPPVÄRMNING (POWER DEFROST)
3. KNAPP FÖR AUTOMATISK TILLAGNING (AUTO COOK)
4. KNAPP FÖR AUTOMATISK UPPVÄRMNING (AUTO REHEAT)
5. VRIDKNAPP (tillagningstid, vikt och portionsstorlek)
6. KNAPPEN Grill
7. KNAPPEN SNABBUPPVÄRMNING (FAST PREHEAT SELECTION)
8. STOPP/AVBRYT-KNAPP
9. KNAPPEN FÖR AVLUKTNING (DEODORIZE)
10. KNAPP FÖR INSTÄLLNING AV KLOCKAN
11. KNAPPEN FÖR CAFÈ-FUNKTIONEN (CAFETERIA COOK)
12. KNAPP FÖR MIKROVÅGSUGN + GRILL (MICROWAVE + GRILL)
13. KNAPPEN MIKROVÅGSUGN (MICROWAVE)
14. KNAPPEN VARMLUFTSLÄGE (CONVECTION)
15. KNAPP FÖR MIKROVÅGSUGN + VARMLUFT (MICROWAVE + CONVECTION)
16. KNAPPEN START / +30 sec

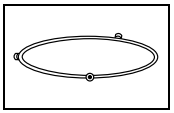
Tillbehör

SE

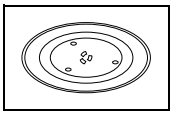
Beroende på modellen som köpts medföljer flera tillbehör som kan användas på olika sätt.



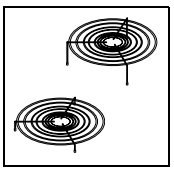
1. **Kopplingen**, ska placeras korrekt över motoraxeln i ugnens undre del.
   Ändamål: Kopplingen vrider den roterande tallriken runt.



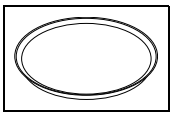
2. **Rullskenan**, placeras i mitten av ugnen.
   Ändamål: Rullskenan bär upp den roterande tallriken.



3. **roterande tallrik**, placeras på rullskenan med mittfästet på kopplingen.
   Ändamål: Den roterande tallriken är den huvudsakliga matlagningsytan och kan lätt tas bort för rengöring.



4. **Metallgaller** (Övre galler, undre galler), placeras på den roterande plattan.
   Ändamål: Metallgallren kan användas för samtidigt tillagning av två rätter. En liten rätt kan placeras på den roterande plattan och en annan rätt på gallret. **Metallgallren kan användas för grill-, varmlufts- och kombinerad tillagning,.**



5. **Brynplatta**, placeras på den roterande plattan. (endast CE1000TC)
   Ändamål: Brynplattan används för att bryna nederdelen av maten vid tillagning i mikrovågsugns- eller grillkombinationsläge och för att bibehålla frasigheten i bakverk och pizzadeg.

SE

Använda bruksanvisningen

Tack för att du köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Bruksanvisningen innehåller mycket praktisk information om matlagning med din nya mikrovågsugn:

- ***Säkerhetsåtgärder***
- ***Tillbehör och kärl***
- ***Användbara matlagningstips***

På omslagets insida finner du en guide för snabbsökning med en förklaring av tre grundläggande tillagningslägen:

- ***Tillagning (mikrovågsugnsläge)***
- ***Upptining***
- ***Lägg till 30 sekunder extra om rätten inte är färdiglagad eller kräver extra uppvärmning***

I slutet av häftet finns illustrationer som visar ugnen och dess kontrollpanel så att du lätt kan hitta knapparna.
I de stegvisa instruktionerna används två olika symboler.

Viktigt **OBS!**

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA EXPONERING FÖR ÖVERDRIVEN MIKROVÅGSENERGI

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering för mikrovågsenergi.

(a) Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med dörren öppen, ändra säkerhetsförreglingarna (dörrspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsförreglingarnas öppningar.

(b) Placera inga föremål mellan dörren och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att dörren och dörrens tätningsytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.

(c) Använd inte ugnen om den skadats förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är speciellt viktigt att dörren stängs ordentligt och att inga skador finns på:
(1) Dörr (böjd)
(2) dörrens gångjärn (avbrutna eller lösa)
(3) dörrtätningarna och tätningsytorna

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.

Säkerhetsåtgärder

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR.
LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

Kontrollera att följande säkerhetsåtgärder utförts innan mat eller dryck tillagas i mikrovågsugnen.

- Använd endast behållare som passar för mikrovågsugn;
  ANVÄND INTE några metallbehållare, porslin med guld- eller silverkant, knivar, gafflar etc.
  Ta bort metallfästen från pappers- och plastpåsar

  Anledning: Elektrisk ljusbågsbildning eller gnistor kan uppstå som skadar ugnen.
- Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av brandrisk;
  Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar eller kläder.
- Små mängder mat kräver kortare tillagnings- eller uppvärmningstid.
  Om normala tider används blir de för varma eller bränns.
- Om du upptäcker rök, slå av eller koppla ur enheten och håll dörren stängd för att hindra lågor att slå ut;
- Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren för att förhindra detta.Låt
  ALLTID maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas.
  Rör om under tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning.
  Följ dessa anvisningar för första hjälpen i händelse av skållskador:
  * Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
  * Täck med ett rent och torrt förband.
  * Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.
- Fyll **ALDRIG** behållaren helt och använd en behållare som är bredare upptill än nedtill för att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smala halsar kan explodera om de överhettas.Värm **ALDRIG** upp en nappflaska med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador;
- Ärr och äggskal, samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar;
  Värm inte heller helt täta eller vakuumförpackade flaskor, burkar, behållare, nötter med skal, tomater etc.
- Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas;
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.
- Täck **INTE** över de bakre ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Trasorna eller papperet kan fatta eld när het luft släpps ut ur ugnen.
  Ugnen kan överhettas och automatiskt slås av. Ugnen kan inte användas förrän den svalnat tillräckligt.
- Använd **ALLTID** grytvantar när kärl tas ut ur ugnen.

Säkerhetsåtgärder (fortsättning)

- **RÖR INTE** värmeelementen eller ugnens inre väggar förrän den har svalnat.
- Sänk inte ned elsladden eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.
  Använd inte apparaten om elsladden eller kontakten är skadad.
- Stå på en armlängds avstånd från ugnen när dörren öppnas.

Anledning: Het luft eller ånga strömmar ut som kan orsaka skållskador.

- Du kanske hör "klickande" ljud under användning (speciellt när ugnen används för upptining).

Anledning: Ljudet är normalt när elströmmens uteffekt ändras.

- Använd **INTE** mikrovågsugnen när den är tom. Strömmen slås av automatiskt av säkerhetsskäl. Låt den stå i 30 minuter, därefter kan den användas som vanligt.
  Det är bäst att låta ett glas vatten stå i ugnen alltid. Vattnet absorberar mikrovågor om ugnen startas av misstag.
- Mikrovågsugnen skall inte placeras i ett skåp.

VIKTIGT

- Små barn får **ALDRIG** använda eller leka med mikrovågsugnen. De bör inte heller vara i närheten av mikrovågsugnen utan tillsyn när den används. Saker som lockar barn bör inte förvaras eller gömmas strax ovanför ugnen.
- Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller för personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av enheten.
- Håll uppsyn över barn så att de inte leker med apparaten.
- Enheten blir mycket varm under användning Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen.
- **ANVÄND INTE** slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas, eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.(Om det medföljer)

VARNING:
Om dörren eller dörrens tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.

VARNING:
Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.

VARNING:
Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

VARNING:
Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

VARNING:
När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.

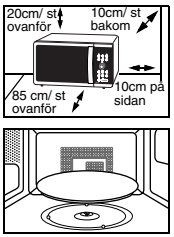
VARNING:
Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn skall hållas på avstånd.

- Av säkerhetsskäl ska du inte rengöra apparaten med ång- eller högtrycksapparater.

Installera mikrovågsugnen

SE

Placera ugnen på en plan yta 85 cm ovanför golvet. Ytan skall vara tillräckligt stark för att klara ugnens vikt.



1. När ugnen installeras bör du se till att ugnen får tillräckligt med ventilation genom att lämna minst 10 cm (4 tum) fritt utrymme bakom och på sidorna om ugnen, samt minst 20 cm (8 tum) fritt utrymme ovanför ugnen.

2. Ta ut allt förpackningsmaterial från insidan av ugnen. Installera rullskenan och den roterande tallriken. Kontrollera att den roterande tallriken kan rotera obehindrat.

3. Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.

☛ Om nätsladden är defekt skall den bytas ut mot en specialsladd eller en enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker.
För din egen säkerhet ska sladden anslutas till ett jordat växelströmsuttag med 230 Volt, 50 Hz. Om strömsladden för enheten är skadad måste den bytas ut mot en specialkabel.

☛ Installera inte mikrovågsugnen på varma eller fuktiga platser, t.ex. i närheten av en vanlig ugn eller ett element. Specifikationerna för strömförsörjningen till ugnen måste följas och eventuella förlängningssladdar måste ha samma standard som ugnens elsladd. Torka insidan och dörrtätningen med en fuktad trasa innan mikrovågsugnen används för första gången.

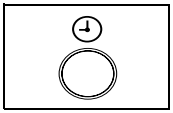
SE

Ställa in tiden

Mikrovågsugnen har en inbyggd klocka. Tiden kan visas i 12- eller 24-timmarsformat. Klockan måste ställas in:

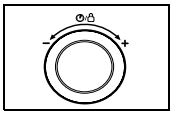
- ***När mikrovågsugnen installeras***
- ***Efter ett strömavbrott***

✉ Glöm inte att ställa om klockan för sommartid och vintertid.

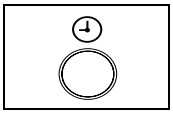


1. **För att visa tid i** — **Tryck sedan på klockan knappen...**

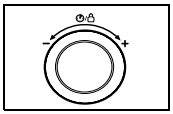
12-timmarsformat	En gång
24-timmarsformat	Två gånger



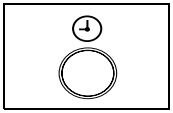
2. Ställ in timmar genom att vrida **ratten**.



3. Tryck på knappen **Klocka.**



4. Ställ in minuter genom att vrida **ratten**.



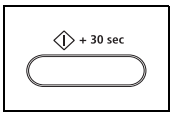
5. När rätt tid visas trycker du på knappen **Klocka** för att starta klockan.
Resultat: Tiden visas när du inte använder mikrovågsugnen.

Kontrollera att ugnen fungerar korrekt

Med följande enkla procedur kan du kontrollera att din ugn alltid fungerar korrekt. Om du är osäker, se avsnittet ”Om du är osäker eller har problem” på nästa sida.

✉ Ugnen måste vara ansluten till ett fungerande vägguttag. Den roterande plattan måste vara på plats i ugnen. Vid användning av en effektnivå som överskrider max (100% - 900 W) används, tar det längre tid för vatten att koka.

Öppna ugnsluckan genom att dra i handtaget på luckans högra sida. Placera ett glas vatten på den roterande plattan. Stäng ugnsluckan.



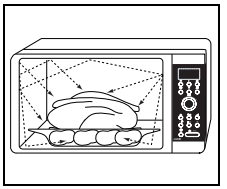
Tryck på knappen **Start** (◊) och ställ in tiden på 4 eller 5 minuter genom att trycka på knappen **Start** (◊) lämpligt antal gånger.
Resultat: Ugnen värmer upp vattnet i 4 eller 5 minuter. Därefter kokar vattnet.

Så fungerar en mikrovågsugn

Mikrovågor är elektromagnetiska vågor med hög frekvens; den energi som frigörs gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.
Du kan använda din mikrovågsugn för:

- ***Upptining***
- ***Uppvärmning***
- ***Tillagning***

Tillagningsprincip



1. Mikrovågorna som genereras av magnetron som reflekteras inuti ugnen och fördelas jämnt medan maten roterar på den roterande plattan. Detta ger en jämn tillagning av maten.

2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm. Därefter fortsätter tillagningen medan värmen fördelas i maten.

3. Tillagningstiden kan variera beroende på vilket kärl som används, samt matens egenskaper:
- Mängd och täthet
- Vatteninnehåll
- Ursprunglig temperatur (kyld eller inte)

☛ Eftersom matens kärna tillagas genom värmefördelning, fortsätter tillagningen även då du tagit ut maten ur ugnen. De tider som anges i recept och i denna broschyr måste därför följas för att garantera:
- Jämn tillagning, ända in i matens mittpunkt
- Att hela maträtten håller samma temperatur

Om du är osäker eller har problem

Det kan ta ett tag innan du känner dig hemmastadd med din nya apparat. Om några av problemen nedan uppstår ska du utföra de föreslagna åtgärderna. På så sätt kan du spara tid och undvika att slösa onödig tid på samtal till servicetekniker.

- Följande tillstånd är normala.
  - Kondensation inuti ugnen
  - Luftflöde runt dörren och ytterhöljet
  - Ljus reflekteras runt dörren och ytterhöljet
  - Ånga strömmar ut från dörren eller ventilationsöppningarna
- Maten har inte värmts upp alls
  - Har du ställt in timern rätt och tryckt på knappen **Start** (⏀)?
  - Är dörren stängd?
  - Har elkretsen överbelastats och gjort att en säkring smält eller en brytare utlösts.
- Maten har värmts upp för mycket eller för lite
  - Ställdes lämplig tillagningstid in för mattypen?
  - Valdes lämplig effektnivå?
- Gnistor och knaster uppstår i ugnen (ljusbågsbildning)
  - Används ett kärl med metalldekor?
  - Har du glömt en gaffel eller annat metallföremål i ugnen?
  - Är eventuell aluminiumfolie för nära innerväggarna?
- Ugnen orsakar störningar på radio- och tv-apparater
  - Vissa störningar kan observeras på tv- och radioapparater när ugnen används. Det är normalt.
    - * Lösning: Installera ugnen på avstånd från TV-apparater, radioapparater och antenner.
  - Om störning detekteras av ugnens mikroprocessor kan teckenfönstret återställas.
    - * Lösning: Koppla från kontakten och anslut den på nytt. Ställ in tiden igen.
- Meddelandet "E -24" visas
  - Meddelandet "E - 24" aktiveras automatiskt före överhettning av mikrovågsugnen. Om meddelandet "E - 24" aktiveras, skall du trycka på knappen "Stopp/Avbryt" ("Stop/Cancel") för att använda startläget.

Om riktlinjerna ovan inte hjälper dig att lösa problemet bör du kontakta Samsungs lokala tekniska servicecnter.
Ha följande information tillgänglig:

- ***Modell- och serienummer, finns vanligtvis tryckta på ugnens baksida.***
- ***Dina garantiuppgifter***
- ***En tydlig beskrivning av problemet***

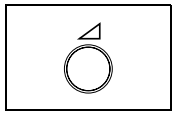
Kontakta sedan din lokala återförsäljare eller SAMSUNGS eftermarknadsservice.

Tillagning/uppvärmning

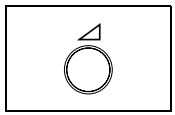
SE

Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp.

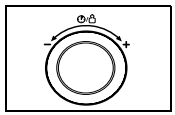
☛ Kontrollera ALLTID inställningarna innan ugnen lämnas utan tillsyn.
Öppna dörren. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng ugnsluckan. Slå aldrig på mikrovågsugnen när den är tom.



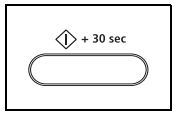
1. Tryck på knappen **Mikrovågsugn** (⊿).
Resultat: Följande meddelande visas:
⫻ (mikrovågsugnsläge)



2. Välj lämplig effektnivå genom att trycka på knappen Välj **Mikrovågsugn** (⊿) till dess att motsvarande uteffekt visas. Se nedanstående effektnivåtabell för mer information.



3. Välj tillagningstid genom att vrida på **Ratten**.
Resultat: Tillagningstiden visas.



4. Tryck på knappen **Start** (⏀).
Resultat: Ugnslampan tänds och den roterande tallriken börjar rotera. Tillagningen påbörjas och när den avslutats:
- Piper ugnen och "0" blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

✉ Om du vill veta aktuell effektnivå för ugnen, tryck på knappen **Mikrovågsugn** (⊿) en gång. Om du vill ändra effektnivå under tillagning, tryck på knappen **Mikrovågsugn** (⊿) två gånger eller mer för att välja önskad effektnivå.

Snabbstart:

✉ Om du vill värma upp en rätt under en kort tid på högsta effekt (900 W), trycker du bara på knappen **Start** (⏀) en gång för varje 30-sekundersintervall av tillagningstiden. Ugnen startar omedelbart.

SE

Effektnivåer och tidsinställning

Med effektnivåfunktionen kan du anpassa den mängd energi som frigörs och därmed den tid som krävs för att tillaga eller värma upp din mat, beroende på typ och mängd. Du kan välja mellan sex effektnivåer.

Effektnivå	Procent	Uteffekt
HÖG	100 %	900 W
MEDELHÖG	67 %	600 W
MEDEL	50 %	450 W
MEDELLÅG	33 %	300 W
UPPTINING	20 %	180 W
LÅG	11 %	100 W

Den tillagningstid som anges i recept och i den här broschyren motsvarar angiven effektnivå.

Om du väljer en…	Måste tillagningstiden vara…
Högre effektnivå	Minskad
Lägre effektnivå	Ökad

Stoppa tillagningen

Du kan när som helst avbryta tillagningen så att du kan:

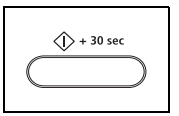
- ***Kontrollera maten***
- ***Vända på, eller röra om i maten***
- ***Låta den stå en stund***

För att avbryta tillagningen…	Så…
Tillfälligt	Öppna dörren. Resultat: Tillagningen stoppas. För att återuppta tillagningen stänger du luckan på nytt och trycker på knappen **Start** (◊).
Fullständigt	Tryck på knappen **Stopp.** Resultat: Tillagningen stoppas. Om du önskar avbryta tillagningsinställningarna trycker du på knappen **Stopp** en gång till.

Justera tillagningstiden

Du kan öka tillagningstiden genom att trycka på +30sec-knappen en gång för varje steg om 30 sekunder som ska läggas till.

- ***Kontrollera tillagningsprocessen genom att öppna luckan***
- ***Öka återstående tillagningstid***



För att öka tillagningstiden för din mat, trycker du på knappen **Start** (◊) för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.

- Exempel: För att lägga till tre minuter, trycker du på knappen **Start** (◊) sex gånger.

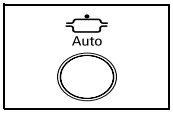
Använda den automatiska tillagningsfunktionen

SE

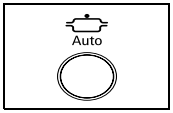
De fem funktionerna för Automatisk tillagning (Auto) inkluderar/ tillhandahåller på förhand programmerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera portionsstorleken genom att vrida på ratten.

☛ Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

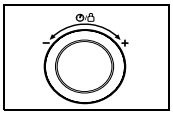
Öppna dörren. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng ugnsluckan.



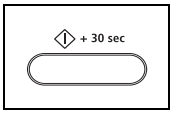
1. Tryck på knappen **Automatisk tillagning** (Auto).



2. Välj den typ av mat du tillagar genom att trycka på knappen **Automatisk tillagning** (Auto) Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar.



3. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Ratten**.



4. Tryck på knappen **Start** (◇).
Resultat: Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning.
◆ När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

I tabellen som följer visas de olika programmen för automatisk tillagning, mängder, väntetid och lämpliga rekommendationer. Program nr. 1 och 2 körs endast med mikrovågsenergi.
Program nr 3 och 4 körs alternerande med en cykel av mikrovågor och grill.
Program nr 5 körs med en alternerande kombination av mikrovågor och grill.

Kod	Mat	Portionsstorlek	Väntetid	Rekommendationer
1.	**Färsk Grönsaker**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Väg grönsakerna när de tvättats, rengjorts och skurits i lika stora bitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Lägg till 30 ml (2 matskedar) vatten vid tillagning, vid 200-250 g, lägg till 45 ml (3 matskedar) vid 300-450 g och lägg till 60-75 ml (4-5 matskedar) vid 500-750 g. Rör om efter tillagning. Rör om en gång under tillagningen när större mängder lagas.
2.	**Skalad potatis**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Väg potatisarna när de skalats, tvättats och skurits i lika stora bitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Lägg till 45 ml (3 matskedar) vatten vid tillagning av 300-450g och lägg till 60 ml (4 matskedar) för tillagning av 500-750 g.
3.	**Ugnsstekt fisk**	200-300 g (1 st) 400-500 g (2 st) 600-700 g (3 st)	3 min.	Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen till 250°C för att använda funktionen Snabbuppvärmning. Pensla skinnet på den hela fisken med olja och örter och kryddor. Placera fiskarna bredvid varandra på det övre gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.
4.	**Kycklingdelar**	200-300 g (1 st.) 400-500 g (2 st.) 600-700 g (3 st.)	2 min.	Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen till 250°C för att använda funktionen Snabbuppvärmning. Pensla kycklingbitarna med olja och krydda dem med peppar, salt och paprika. Placera dem i en cirkel på det övre gallret med skinnsidan nedåt. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.
5.	**Nötstek/ lammstek**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen till 250°C för att använda funktionen Snabbuppvärmning. Pensla nötköttet/lammet med olja och kryddor (endast peppar, salt skall läggas till efter tillagning). Placera på det nedre gallret med fettsidan nedåt. Vänd när ugnen piper. Efter tillagning och under väntetiden skall du slå in den i aluminiumfolie.

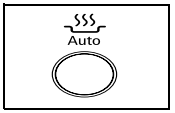
Använda den automatiska uppvärmningsfunktionen

SE

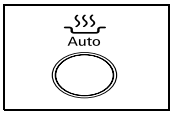
De fyra funktionerna för Automatisk uppvärmning (Auto) inkluderar/ tillhandahåller fyra på förhand programmerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera portionsstorleken genom att vrida på ratten.

☛ Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

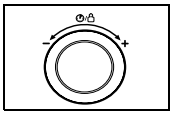
Öppna dörren. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng ugnsluckan.



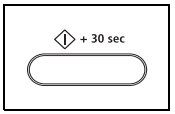
1. Tryck på knappen **Automatisk uppvärmning** (Auto).



2. Välj den typ av mat du tillagar genom att trycka på knappen **Automatisk uppvärmning** (Auto) Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar.



3. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Ratten**.



4. Tryck på knappen **Start** (◇).
Resultat: Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning.
◆ När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

I tabellen som följer visas de olika programmen för automatisk uppvärmning och tillagning, mängder, väntetid och lämpliga rekommendationer. Program nr. 1 och 2 körs endast med mikrovågsenergi.
Program nr 3 och 4 körs alternerande med en alternerande cykel av mikrovågor och varmluft.

Kod	Mat	Portionsstorlek	Väntetid	Rekommendationer
1.	**Färdigmål** (kylt)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Placera på en keramiktallrik och täck med mikrovågstålig film. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta).
2.	**Soppa/sås** (kyld)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Häll i en djup sopptallrik av keramik eller skål och täck över med ett plastlock under uppvärmningen och vänttiden. Rör i soppan så fort ugnen piper (ugnen är igång och stoppas när du öppnar dörren). Rör försiktigt före och efter väntetiden.
3.	**Fryst pizza**	300-350 g 400-450 g	-	Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen till 250°C för att använda funktionen Snabbuppvärmning. Placera fryst pizza (-18°C) på det nedre gallret.
4.	**Frysta frallor**	100-150 g (2 st) 200-250 g (4 st) 300-350 g (6 st)	3-5 min	Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen till 250°C för att använda funktionen Snabbuppvärmning. Placera de frysta frallorna (-18°C) i en ring på det nedre gallret. Det här programmet passar till små frysta bakverk som frallor, ciabattabröd och små baguetter.

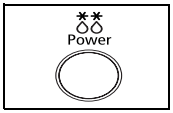
Använda upptiningsfunktionen

SE

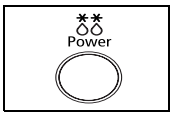
Med upptiningsfunktionen ( ) kan du tina kött, fågel, fisk och bröd/ kakor. Upptiningstid och effektnivå ställs in automatiskt. Du väljer bara program och vikt.

☛ Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

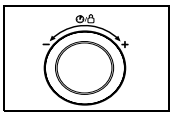
Öppna dörren. Placera först den frysta maten på ett keramikfat i mitten på den roterande plattan. Stäng ugnsluckan.



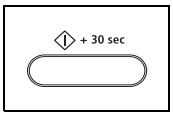
1. Tryck på knappen **Automatisk upptining** ( ).



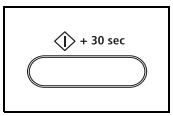
2. Välj den typ av mat du tillagar genom att trycka på knappen **Automatisk upptining** ( ) Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar.



3. Välj matvikt genom att vrida på **Ratten**.



4. Tryck på knappen **Start** (◇).
Resultat:
- Upptiningen börjar.
- Ugnen piper under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten.



5. Tryck på knappen **Start** (◇) på nytt när du vill stoppa upptiningen.
Resultat: När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

☛ Du kan även tina upp mat manuellt. Detta gör du genom att välja en mikrovågsfunktion med en effektnivå på 180 W. Se avsnittet med rubriken “Upptining” på sidan 25 för mer information.

I tabellen som följer visas de olika programmen för automatisk upptining, mängder, väntetider och lämpliga rekommendationer. Ta bort allt förpackningsmaterial före upptining.
Placera kött, fågel och fisk på en plan glasbricka eller en keramisk platta, lägg bröd och kakor på hushållspapper.

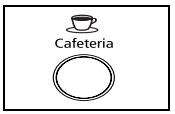
Kod	Mat	Portionsstorlek	Väntetid	Rekommendationer
1.	**Kött**	200-2000g	20-90 min	Skydda kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs.
2.	**Fågel**	200-2000g	20-90 min	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar.
3.	**Fisk**	200-2000g	20-80 min	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer.
4.	**Bröd/ kakor**	125-1000g	10-60 min	Placera brödet horisontellt på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Placera kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera men stoppas när du öppnar dörren.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Placera kuvertbröd i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, ostkakor och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag.
5.	**Frukt**	100-600g	5-20 min	Sprid ut frukten jämt över en plan glasassiett. Det här programmet är lämpligt för alla sorters frukt.

SE

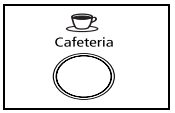
Använda Café-funktionen

Med Café-funktionen ( ) ställs tillagningstiden in automatiskt.

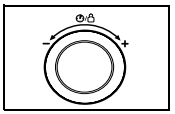
Placera maten i mitten på den roterande tallriken och stäng dörren.



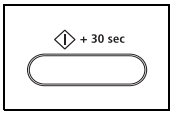
1. Tryck på knappen **Café** ( ).



2. Välj den typ av mat du tillagar genom att trycka på knappen **Café** ( ). Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar.



3. Välj matvikt genom att vrida på **Ratten**.



4. Tryck på knappen **Start** ( ).
Resultat: Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning.

- När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

Radioinställningar

I följande tabell presenteras de automatiska programmen för uppvärmning av drycker och upptining och uppvärmning av fryst kaka. Den innehåller kvantiteter, väntetider och olika rekommendationer. Program nr 1 körs med endast mikrovågsenergi. Program nr 2 körs med en alternerande kombination av mikrovågor och varmluft.

Kod	Mat	Portionsstorlek	Väntetid	Rekommendationer
1.	**Drycker (Kaffe, mjölk, te, vatten)** (rums-temperatur)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 koppar) 450 ml (3 koppar) 600 ml (4 koppar)	1-2 min	Häll vätskan en keramikkoppar och värm upp utan övertäckning. Placera 1 kopp i mitten, 2 mitt emot varandra och 3 eller 4 i en cirkel. Låt dem stå kvar i mikrovågsugnen. Rör försiktigt före och efter väntetiden. Var försiktig när du tar ut muggen (se säkerhetsanvisningar för vätskor).
2.	**Fryst kaka**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100g 1200-1300g	5-25 min	Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen till 250°C för att använda funktionen Snabbuppvärmning. Placera frysta kaka i mitten, placera frysta kakbitar i en cirkel på det nedre gallret. Placera gallret i mitten av ugnen på den roterande plattan. Med hjälp av varmluften värms kakan upp och blir frasig. Det här programmet är lampligt för kaka (rund) och kakbitar, som t.ex. smulpaj eller kakor med vallmofrön. Det är inte lämpligt för kakor med krämfyllning eller chokladglasyr.

Använda brynplattan (CE1000TC)

Vid traditionell tillagning i mikrovågsugn, när du använder grill- eller mikrovågsläge i grill/varmluftsugnar, kan mat som bakverk och pizza bli degiga på undersidan. Genom att använda Samsung brynplatta får din mat ett krispigt resultat.

Brynplattan kan också användas för bacon, ägg, korvar, etc.

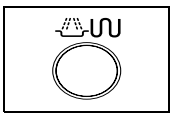
☛ Innan du använder brynplattan ska du förvärma den genom att välja kombinationsläget i 3 till 5 minuter:
- Kombination av varmluft (250°C) och mikrovågor (effektnivå 600 W) eller
- Kombination av grill och mikrovågsugn (effektnivå 600 W)

1. Förvärm brynplattan enligt ovanstående beskrivning.
- Använd grytvantar eftersom brynplattan blir mycket varm.

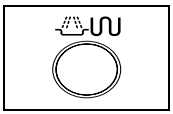
2. Pensla plattan med olja om du tillagar mat som t.ex. bacon och ägg för att bryna maten fint.

3. Placera maten på brynplattan.
- Placera inga kärl på brynplattan som inte är värmetåliga (t.ex. plastskålar).

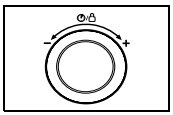
4. Placera brynplattan på den roterande eller på det nedre gallret i mikrovågsugnen.
- Placera aldrig brynplattan i ugnen utan den roterande plattan.



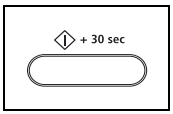
5. Tryck på knappen För kombination av **Mikrovågsugn + Grill** ( ).



6. Välj effektnivå genom att trycka på knappen kombination av **Mikrovågsugn + Grill** ( ).

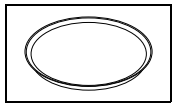


7. Välj tillagningstid genom att vrida på **Ratten**.



8. Tryck på knappen **Start** ( ).
Resultat: Tillagningen börjar.
- ◆ När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

Rengöring av brynplattan



Det bästa sättet att rengöra brynplattan är att tvätta den med varmt vatten och diskmedel. Skölj den sedan i rent vatten. Använd inte skurborste eller hård svamp eftersom det övre lagret då skadas.

☛ Eftersom brynplattan har ett teflonlager kan det skadas vid felaktig användning.
- Skär aldrig mat på plattan. Avlägsna mat från plattan innan du skär den.
- Vänd maten med en stekspade i plast eller trä.

Inställningar för brynplattan (CE1000TC)

SE

Vi rekommenderar att du värmer upp brynplattan före tillaging.
Värm upp brynplattan med snabbuppvärmningsfunktionen på det övre gallret på 250°C.
Följ tider och instruktioner i tabellen.

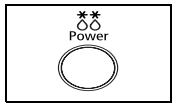
MAT	MÄNGD	TILLAGNINGSLÄGE	TILLAGNINGSTID (MIN)	REKOMMENDATIONER
Bacon	4-6 skivor (80 g)		4-5	Förvärm brynplattan. Placera skivorna intill varandra på brynplattan. Placera plattan på det övre gallret.
Grillade tomater	200 g		4-5	Förvärm brynplattan. Använd små tomater (cocktail-tomater) eller dela tomaterna i halvor. Placera dem i en cirkel på brynplattan och sätt in på det övre gallret.
Omelett	300 g		5- 5½	Vispa 3 ägg, addera 2 msk. mjölk, örter och kryddor. Tärna en tomat. Förvärm brynplattan, placera tomattärningarna på plattan, fördela de vispade äggen och 50 g riven ost jämnt. Placera plattan på det övre gallret.
Grillade grönsaker	250 g		9-10	Förvärm brynplattan och pensla med 1 msk. olja. Placera färska skivade grönsaker på plattan, exempelvis bitar av paprika, lök, zucchini och svamp. Placera brynplattan på det övre gallret.
Frysta minivårrullar	200 g		7-8	Förvärm brynplattan. Sprid ut vårrullarna jämnt på plattan. Placera plattan på det övre gallret.
Fryst pizza	300-400 g		12-14	Förvärm brynplattan. Placera den frysta pizzan på brynplattan. Placera brynplattan på det övre gallret.
Frysta baguetter med pålägg	250 g		9-10	Förvärm brynplattan. Lägg på de två frysta baguetterna med pålägg (exempelvis ägg, skinka och ost). Placera brynplattan på det övre gallret.
Frysta Chicken Nuggets	250 g		7-8	Förvärm brynplattan. Pensla plattan med 1 msk olja. Placera Chicken Nuggets på plattan. Placera brynplattan på det övre gallret. Vänd efter 4-5 minuter.

Flerstegsmatlagning

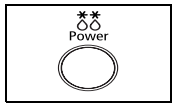
Det går att programmera din mikrovågsugn så att den tillagar maten i upp till tre steg (varmluft, mikrovåg+varmluft och snabbuppvärmning går inte att använda i flerstegsmatlagning). Exempel: Du vill snabbtina och tillaga utan att behöva ställa in ugnen efter varje steg. Så här kan du tina och tillaga 1,8 kg kyckling i tre steg:

- ***Upptining***
- ***Mikrovågstillagning i 30 minuter***
- ***Grilla i 15 minuter***

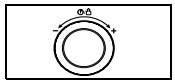
☛ Upptiningen måste vara det första steget. Kombinationstillagning och grill kan endast användas under de två återstående stegen, mikrovågor kan dock användas två gånger (på två olika nivåer).



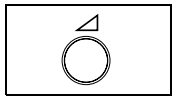
1. Tryck på knappen **Automatisk upptining** (Power).



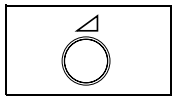
2. Välj den typ av mat du tillagar genom att trycka på knappen **Automatisk upptining** (Power)



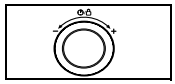
3. Ställ in vikten genom att vrida **ratten** lämpligt antal varv (1800g i exemplet).



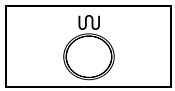
4. Tryck på knappen **Mikrovågsugn** (⊿).



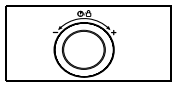
5. Ställ in mikrovågornas effektnivå genom att trycka på knappen **Mikrovågsugn** (⊿).
(450 W i exemplet).



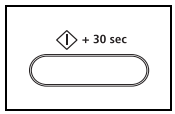
6. Välj tillagningstid genom att vrida på **Ratten**.
(30 minuter i exemplet)



7. Tryck på knappen **Grill** (⎍).



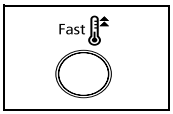
8. Välj tillagningstid genom att vrida på **Ratten**.
(15 minuter i exemplet).



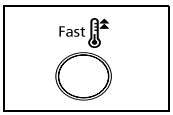
9. Tryck på knappen **Start** (◇).
Resultat: Tillagningen börjar:
- ◆ När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

Snabbuppvärmning av ugnen

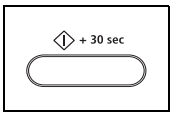
Vid varmluftstillagning bör du värma upp ugnen till önskad temperatur innan du placerar mat i ugnen.
När ugnen uppnår önskad temperatur, upprätthålls denna i ungefär 10 minuter, varpå den stängs av automatiskt.
Kontrollera att värmeelementet är i korrekt position för önskad typ av tillagning.



1. Tryck på knappen **Snabbuppvärmning** (Fast).
Resultat: Följande meddelande visas:
250°C (temperatur)



2. Tryck på knappen **Snabbuppvärmning** (Fast) en eller fler gånger för att ställa in temperaturen.



3. Tryck på knappen **Start** (◇).
Resultat: Ugnen värms upp till önskad temperatur.
- ◆ Visningstiden för vald tillagningsmetod är 8 sekunder och 2 sekunder för inställd temperatur.
  Ex.) I snabbuppvärmningsläge på 200°C

(visas i 8 sekunder)

(visas i 2 sekunder)

- ◆ När den förinställda temperaturen uppnås, piper ugnen 6 gånger och temperaturen bibehålls i 10 minuter.
- ◆ Efter 10 minuter piper ugnen 4 gånger och stängs av.

✉ Om innertemperaturen har uppnått förinställd temperatur, piper ugnen 6 gånger vid inställning av temperatur och den förinställda temperaturen bibehålls i 10 minuter.

✉ Om du vill ha reda på aktuell ugnstemperatur, trycker du på knappen **Snabbuppvärmning** (Fast).

SE

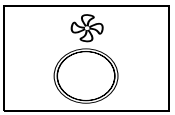
Tillagning i varmluftsläge

Med varmluftsläget kan du tillaga mat på samma sätt som i en traditionell ugn. Mikrovågsläget används inte. Du kan ställa in temperaturen som du vill ha den från 40°C till 250°C i åtta förprogrammerade nivåer. Maximal tid för tillagning är 60 minuter.

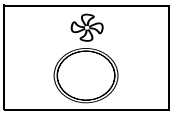
☛ Automatisk snabbuppvärmning av ugnen., se sidan 15.

- Använd alltid handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.
- Du uppnår bättre tillagnings- och brynresultat om du använder det undre gallret.

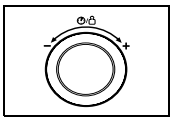
Kontrollera att värmeelementet är placerat i vågrät position och att den roterande plattan sitter på plats. Öppna luckan och placera kärlet på det nedre gallret och på den roterande plattan.



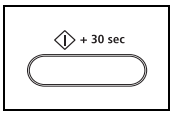
1. Tryck på knappen **Varmluft** ( ).
Resultat: Följande meddelande visas:
(varmluftsläge)
250°C (temperatur)



2. Tryck på knappen **Varmluft** ( ) en eller fler gånger för att ställa in temperaturen.
(Temperatur: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Välj tillagningstid genom att vrida på **Ratten**.



4. Tryck på knappen **Start** ( ).
Resultat: Tillagningen börjar:

- Visningstiden för inställd tillagningstid är 8 sekunder och 2 sekunder för inställd temperatur.
  Ex.) 30 minuters tillagningstid vid 200°C

(visas i 8 sekunder)

(visas i 2 sekunder)

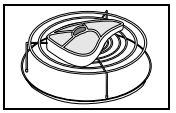
- När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

✉ Om du vill ha reda på aktuell ugnstemperatur, trycker du på knappen **Snabbuppvärmning** ( ).

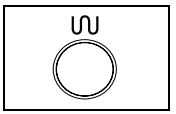
Grillning

Med grillen kan du värma och bryna mat snabbt, utan att använda mikrovågor.

- ***Använd alltid handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.***
- ***Du uppnår bättre tillagnings- och grillningsresultat om du använder det övre gallret.***

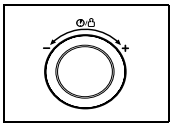


1. Öppna luckan och placera maten på gallret.



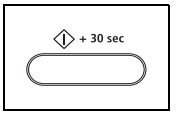
2. Tryck på knappen **Grill** ( ).
Resultat: Följande meddelande visas:
(grilläge)

- Du kan inte reglera temperaturen för grillen.



3. Välj grilltid genom att vrida på **Ratten**.

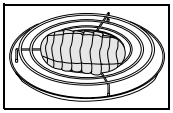
- Maximal tid för grillning är 60 minuter.



4. Tryck på knappen **Start** ( ).
Resultat: Grillning startar:

- När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

Val av tillbehör



Traditionell varmluftstillagning kräver inga kokkärl. Du bör emellertid endast använda kokkärl som du skulle använda i en normal ugn.
Mikrovågssäkra kärl är vanligtvis lämpliga för varmluftstillagning; använd inte plastkärl, fat, pappersmuggar, servetter, etc.
Om du vill välja ett kombinerat tillagningsläge (Mikrovågsugn och grill eller varmluft), skall du endast använda kärl som är mikrovågs- och ugnssäkra. Kärl eller redskap i metall kan skada din ugn.

☛ För mer information om lämpliga kärl och redskap hänvisar vi till Guiden över matlagningskärl på sidan 20.

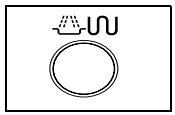
Kombinera mikrovågsugn och grill

SE

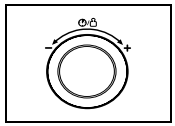
Du kan också kombinera mikrovågstillagning med grill för att snabbt tillreda och bryna samtidigt.

☛ Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikkärl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.
Använd ALLTID handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.
Du uppnår bättre tillagnings- och grillningsresultat om du använder det övre gallret.

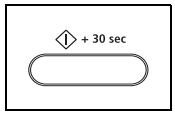
Öppna dörren. Placera maten på det galler som bäst lämpar sig för den typ av mat som ska tillagas. Placera gallret på den roterande plattan. Stäng ugnsluckan.



1. Tryck på knappen För kombination av **Mikrovågsugn + Grill** (⏃).
Resultat: Följande meddelande visas:
⏃ (mikrovågs- & grillkombiläge)
300 W (uteffekt)
- Du kan inte reglera temperaturen för grillen.



2. Välj tillagningstid genom att vrida på **Ratten**.
- Maximal tid för tillagning är 60 minuter.



3. Tryck på knappen **Start** (⏀).
Resultat:
- ◆ Kombinationstillagning startar.
- ◆ När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

Kombinera mikrovågsugn och varmluft

SE

Kombinationstillagning kombinerar både mikrovågsenergi och varmluftsuppvärmning. Det behövs ingen förvärmning då mikrovågsenergin är tillgänglig direkt.
Många rätter går att tillaga i kombinationsläget, sepciellt:

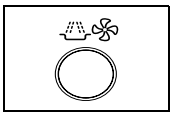
- ***Nötkött och fågel***
- ***Pajer och kakor***
- ***Ägg- och osträtter***

☛ Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikkärl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.

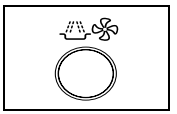
Använd ALLTID handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.

Du uppnår bättre tillagnings- och brynresultat om du använder det undre gallret.

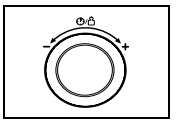
Öppna dörren. Placera mat på den roterande plattan eller på det nedre gallret som sedan kan läggas på den roterande plattan. Stäng ugnsluckan. Värmeelementet måste vara i horisontellt läge.



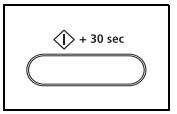
1. Tryck på knappen För kombination av **mikrovågsugn och varmluft** ( ).
Resultat: Följande meddelande visas:
(mikrovågs- & konvektionskombiläge)
450 W (uteffekt : Växlar till följande temperaturläge på 2 sekunder)
250°C (temperatuur)



2. Välj effektnivå genom att trycka på knappen Kombination av **mikrovågsugn och varmluft** ( ).
(Temperatur: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Välj tillagningstid genom att vrida på **Ratten**.
- Maximal tid för tillagning är 60 minuter.



4. Tryck på knappen **Start** ( ).
Resultat:
- Kombinationstillagning startar.
- Ugnen värms upp till önskad temperatur och sedan fortsätter mikrovågstillagning till tillagningstiden är över.
- Visningstiden för inställd tillagningstid är 8 sekunder och 2 sekunder för inställd temperatur.
  Ex.) 30 minuters tillagningstid vid 200°C

(visas i 8 sekunder)

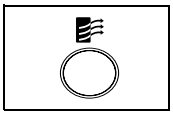
(visas i 2 sekunder)

- När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”0” blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.

✉ Om du vill ha reda på aktuell ugnstemperatur, trycker du på knappen **Snabb uppvärmning** ( ).

Avluktningsfunktionen

Använd den här funktionen när du har tillagat mat som luktar mycket eller om det är mycket rök i ugnen.
Rengör först ugnens insida.

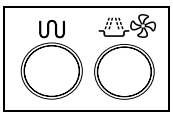


Tryck på knappen för **Avluktning** efter att du har avslutat rengöringen hör du fyra pip.

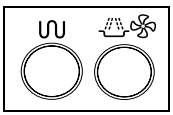
- Deodoriseringen har angetts till 5 minuter.
- Det går att justera **avluktningstiden** genom att trycka på knappen +30sec.
- Maximal tid för deodorisering är 60 minuter.

Säkerhetsspärra mikrovågsugnen

Mikrovågsugnen har ett speciellt barnskyddsprogram som gör att ugnen kan "spärras" så att barn och andra som inte känner till den inte kan starta den av misstag.
Ugnen kan spärras när som helst.



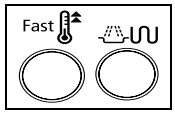
1. Tryck på knapparna **Grill** (⎍) och **Mikrovågsugn + Varmluft** ( ) samtidigt (i ungefär tre sekunder).
   Resultat:
   - Ugnen spärras.
   - Följande indikator visas "**L**".



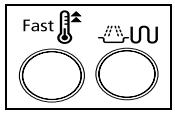
2. För att låsa upp ugnen trycker du på knapparna **Grill** (⎍) och **Mikrovågsugn + Varmluft** ( ) samtidigt igen (i ungefär tre sekunder).
   Resultat: Ugnen kan användas som vanligt.

Stänga av ljudsignalen

Du kan stänga av ljudsignalen.



1. Tryck på knapparna **Snabbuppvärmning** ( ) och **Mikrovågsugn + Grill** ( ) samtidigt (i ungefär en sekund).
   Resultat: Ugnen piper inte för att ange att en funktion avslutats.



2. För att åter aktivera pipfunktionen, tryck på knappen **Snabbuppvärmning** ( ) och **Mikrovågsugn + Grill** ( ) en gång till samtidigt (ungefär en sekund).
   Resultat: Ugnen fungerar normalt.

Guide över matlagningskärl

SE

För att laga mat i mikrovågsugnen måste mikrovågorna kunna tränga igenom maten utan att reflekteras eller absorberas av kärlet som används. Matlagningkärl måste därför väljas noggrant. Om kärlen är mikrovågståliga behöver du inte oroa dig.
Tabellen som följer visar olika typer av kärl och anger om de kan användas och i så fall hur de används i mikrovågsugnen.

Matlagningskärl	Mikrovågstå liga	Anmärkningar
Aluminiumfolie	✓✗	Kan användas i små mängder för att skydda delar från kokas för mycket. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta	✓	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong	✓	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabbmatsförpackninga		
• Styrenmuggar, -behållare	✓	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att styrenplasten smälter.
• Papperspåsar eller tidningar	✗	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller papper med metalldekor	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl		
• Ugnsformar	✓	Kan användas om de inte har metalldekor.
• Finare glas	✓	Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp.
• Glasburkar	✓	Lock måste tas bort. Enbart lämpliga för uppvärmning.
Metall		
• Tallrikar	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
• Metallförslutningar på fryspåsar	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödig vätska.
• Återvunnet papper	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
• Behållare	✓	Speciellt värmetålig termoplast. Vissa andra plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melanimplast.
• Film	✓	Kan användas till att bevara vätska. Bör inte komma i närheten av maten. Var försiktig när filmen tas bort eftersom het ånga strömmar ut.
• Fryspåsar	✓✗	Endast om den kan kokas eller är ugnsfast. Får inte vara lufttät. Stick hål med en gaffel om det behövs.
Vax- eller smörpapper	✓	Kan användas till att bevara vätska och förhindra stänk.

✓ :Rekommenderas
✓✗:Var försiktig vid användning
✗ :Farligt

Matlagningstips

SE

MIKROVÅGSUGNAR

Mikrovågorna penetrerar mat, vatten och dess innehåll.
De gör att matmolekylerna rör sig snabbt. Den snabba rörelsen i molekylerna skapar friktion och gör att maten blir varm.

TILLAGNING

Redskap för tillagning i mikrovågsugn:
Redskapen måste medge att mikrovågorna passerar genom dem för maximal effektivitet. Mikrovågor reflekteras av metall, såsom rostfritt stål, aluminium och koppar, men de kan även tränga igenom keramik, glas, porslin och plast, samt papper och trä. Maten ska alltså aldrig tillagas i metallbehållare.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:
Många sorters mat passar för tillagning i mikrovågsugn, inklusive färska eller frusna grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar etc. kan också tillagas i mikrovågsugnen. I allmänhet passar tillagning i mikrovågsugn för all mat som vanligtvis görs på spisen. Det går exempelvis att smälta smör eller choklad (se kapitlet med tips och olika tekniker).

Täck över under tillagningsprocessen
Det är mycket viktigt att maten täcks över under tillagningen, eftersom vattnet omvandlas till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt: exempelvis med en keramiktallrik, ett plastskydd eller mikrovågsfilm.

Väntetider
Efter att tillagningen är klar är det viktigt att maten får stå och vänta så att temperaturen blir jämn i maträtten.

Matlagningstips för frysta grönsaker

Använd en glasskål med lock. Värm maten täckt under den minsta tiden - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat.
Rör om två gånger vid tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Spenat	150 g	600 W	5-6	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 30 ml (2 tsk) kallt vatten.
Ärter	300 g	600 W	7-8	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Gröna bönor	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tillsätt 30 ml (2 tsk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ärter/majs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.

SE

Matlagningstips för ris och pasta

Ris: Använd en stor glasskål med lock - riset blir dubbelt så stort vid tillagningen. Täck över under tillagningen.
Efter att tillagningen är klar ska du röra om under väntetiden och tillsätta salt eller kryddor och smör.
OBS: det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.

Pasta: Använd en stor glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen.
Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och häll av ordentligt efteråt.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Brunt ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris+råris)	250 g	900 W	16-17	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandad majs (ris + gryn)	250 g	900 W	17-18	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.

Matlagningstips för färska grönsaker

Använd en glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 tsk.) för 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas – se tabell. Värm maten täckt under den minsta tiden - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden på 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i lika stora delar. Ju mindre de skärs desto snabbare lagas de till.

Alla färska grönsaker bör tillagas på full effekt (900 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250 g	6-6½	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 tsk.) vatten.
Morötter	250 g	4½-5	3	Skär morötterna i jämnstora delar.
Blomkål	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Förbered jämnstora delar. Skär stora blomkålshuvuden i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten.
Squash	250 g	4-4½	3	Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 tsk.) vatten eller en klick smör. Laga till den tills den är mjuk.
Aubergine	250 g	3½-4	3	Skär auberginen i små delar och skvätt över en tesked citronsaft.
Purjolök	250 g	4-4½	3	Skär purjolöken i tjocka delar.
Svamp	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Tillaga hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering.
Lök	250 g	5-5½	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Spansk peppar	250 g	4½-5	3	Skär pepparn i små bitar.
Potatis	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller delar.
Kålrötter	250 g	5½-6	3	Skär kålroten i små kuber.

Matlagningstips (fortsättning)

UPPVÄRMNING

Du värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionella ugnar att värma mat på.
Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide. Tiderna i tabellen avser vätskor i rumstemperatur mellan +18 till +20°C eller en temperatur på omkring +5 till +7°C för kyld mat.

Sortering och täckning

Undvik att värma stora delar såsom köttbitar – dessa blir gärna överkokta och torkar ut innan mitten blir varm. Det är bättre att värma små delar.

Effektnivåer och omrörning

Vissa maträtter kan värmas med 900 W effekt medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller till och med 300 W.
Läs tabellerna för att få tips och vägledning. I allmänhet är det bättre att värma upp mat med lägre effekt, om maten är känslig eller i större kvantitet om den värms väldigt snabbt (exempelvis smulpaj).
Rör om noggrant eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om på nytt före servering när det är möjligt.
Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. För att förhindra att vätskor kokar över bör du röra om före, under och efter uppvärmningen. Låt dem stå i mikrovågsugnen under väntetiden. Vi rekommenderar att du sätter en plastsked eller glassticka i vätskan. Undvik att överhetta maten.
Det är lämpligt att låta tillagningen ske under något kortare tid än vad som anges och sedan kontrollera om den behöver förlängas.

Uppvärmnings- och väntetider

När du värmer upp mat första gången är det bra att notera hur lång tid det tar – som framtida referens.
Se alltid till att uppvärmd mat är jämnvarm.
Låt maten stå under en kort tid efter uppvärmningen - så att temperaturen blir jämnt fördelad.
Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2-4 minuter om inget annat rekommenderas i tabellen.
Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. Se även kapitlet med säkerhetsföreskrifter.

UPPVÄRMNING AV VÄTSKA

Låt alltid maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas. Rör om under tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. För att förhindra fördröjd kokning och eventuella skållskador bör du använda en plastsked eller glasstav och röra om i drycker före, under och efter uppvärmning.

VÄRMA BARNMAT

BARNMAT:
Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen! Låt den stå i 2-3 minuter före servering. Rör om på nytt och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30 och 40°C.

BABYMJÖLK:
Häll i mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm utan att täcka över muggen. Värm aldrig nappflaskan md nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka om ordentligt före väntetiden och en gång till vid serveringen! Kontrollera alltid temperaturen på barnmat eller mjölk innan den ges till barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca. 37°C.

Obs!

I synnerhet barnmaten behöver kontrolleras noggrant före servering för att förhindra brännskador.
Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide.

SE

Uppvärmning av barnmat och mjölk.

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portion	Effekt	Tid	Väntetid (min.)	Instruktioner
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Barngröt (gryn + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Babymjölk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. till 1 min. 10 sek.	2-3	Skaka eller rör om noggrant och häll i en steriliserad glasflaska. Placera i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.

Uppvärmning av vätskor och mat

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Drycker (kaffe, te och vatten)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 koppar) 450 ml (3 koppar) 600 ml (4 koppar)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Häll i koppar och värm utan att täcka över: Placera 1 kopp i mitten, 2 mitt emot varandra och 3 koppar i en cirkel. Behåll i mikrovågsugnen för värmeutjämning och rör om ordentligt.
Soppa (kyld)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Häll i ett djupt kermikkärl eller en djup keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.
Stuvning (kyld)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Häll stuvningen i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Pasta med pastasås (kyld)	350 g	600 W	3½-4½	3	Häll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup tallrik i keramik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering.
Fylld pasta med pastasås (kyld)	350 g	600 W	4-5	3	Häll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Tallriksmål (kylt)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramikfat. Täck med mikrovågssäker film.

Matlagningstips (fortsättning)

UPPTINING

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat med. De tinar snabbt upp maten. Detta kan vara en stor fördel om det kommer objudna gäster.

Frusen kyckling måste tinas ordentligt före tillagning. Plocka bort eventuella metallclips och material som kan vara olämpligt att använda i mikron.

Ställ den frusna maten på en tallrik utan att täcka över den. Vrid den halvvägs och låt eventuell vätska rinna av. Avlägsna inkråm så snabbt som möjligt.
Kontrollera maten då och då för att säkerställa att den inte känns varm.
Om mindre eller tunnare delar av den frusna kycklingen börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under uppvärmningen.

Om kycklingen börjar bli varm på ytan ska du sluta tina den och låta den vila 20 minuter innan du fortsätter.
Låt fisk, kött och kyckling stå för att tina helt. Väntetiden för total upptining varierar beroende på vilken mängd du tinar. Se tabellen nedan.

Tips: Mat som ligger plant är enklare att tina upp än tjocka lager och små mängder är bättre än större. Kom ihåg det här vid frysning och upptining av mat.

Använd följande tabell som guide för upptining av frusen mat med en temperatur på ca. -18 till - 20°C.

All fryst mat bör tinas på avsedd effektnivå (180 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Kött				
Hackat kött	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placera maten på en plan keramiktallrik. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Fläskkött	250 g	7-8		
Fågel				
Kycklingdelar	500 g (2 st.)	14-15	15-60	Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel kyckling	1200 g	32-34		
Fisk				
Fiskfiléer	200 g	6-7	10-25	Placera fisk i mitten av en plan keramisk tallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel fisk	400 g	11-13		
Frukt				
Bär	300 g	6-7	5-10	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter).
Bröd				
Frallor (ca. 50 g)	2 st. 4 st.	1-1½ 2½-3	5-20	Placera bröden i en cirkel eller horisontalt på hushållspapper på mitten av den roterande plattan. Vänd efter halva tiden!
Rostat bröd/ sandwich	250 g	4-4½		
Tyskt bröd (vete + råg)	500 g	7-9		

Matlagningstips (fortsättning)

GRILL

Grillens värmeelement sitter under taket på ugnens insida. De fungerar då luckan är stängd och den roterande plattan är i drift. Den roterande plattan bryner maten jämnare. Förvärm grillen i 2-3 minuter eller använd snabbuppvärmningsfunktionen för att ge maten färg snabbare.

Kokkärl för grillning:
Skall vara ugnssäker och får innehålla metall. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

Mat som är lämplig för grillning:
Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och skinka, tunna fiskportioner, smörgåsar och alla sorters toast med pålägg.

Viktigt:
Kom ihåg att när endast grillfunktionen används måste maten placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas.

Mikrovågsugn + Grill (MICROWAVE + GRILL)

Det här tillagningsläget kombinerar strålningsvärmen från grillen med snabbheten i mikrovågstillagning. Det fungerar endast då luckan är stängd och den roterande plattan är i drift. Tack vare den roterande plattan bryns maten jämnt.
Programmet körs med en alternerande kombination av mikrovågor och grill.

Matlagningskärl för tillagning med mikrovågor + grill
Använd kokkärl som kan penetreras av mikrovågorna Kokkärlen skall vara eldfasta. Använd inte metallkärl i kombinationsläge. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor + grill:
Mat som lämpar sig för tillagning i kombinationsläge är all sorts tillagad mat som kräver uppvärmning och bryning (t.ex. kall pasta), samt mat som kräver kort tillagningstid för att bryna matens ovansida. Det här läget kan också användas för tjocka portioner som blir godare med en brynt och krispig yta (t.ex. kycklingbitar som vänds efter halva tillagningstiden). Se grilltabellen för mer information.

Viktigt:
När kombinationsläget (mikrovågor och grill) används måste maten placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas. Se instruktionerna i följande tabell.
Maten måste vändas för att den skall brynas på båda sidor.

Grillguide för färsk mat

Förvärm ugnen me
d snabbuppvärmningsfunktionen till 250°C.
Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide.

Livsmedel	Portionsstorlek	Läge	1. Sidotid (min.)	2. Sidotid (min.)	Rekommendation
Rostat bröd	4 st. (25 g var)		2-3	1-2	Placera brödskivorna sida vid sida på det övre gallret.
Grillade cocktail-tomater	400 g		5-6	-	Placera små tomater i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera den på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter.
Tomat och ost-toast	4 st (300 g)		4½-5½	-	Rosta först brödskivorna. Placera brödskivorna med tomatskivor och ost på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter.
Gratinerade potatisar / grönsaker (kylda)	400 g		13-15	-	Placera den färska gratängen i en låg ugnsfast glasform. Placera formen på gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen (ca. 400 g)		9-10	-	Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Placera skivad mandel på toppen. Placera äpplena på en platt värmetålig glasskiva. Placera skivan på det nedre gallret.
Kycklingdelar	500 g (2 st)		11-12	9-10	Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning.

Matlagningstips (fortsättning)

Livsmedel	Portionsstorlek	Läge	1. Sidotid (min.)	2. Sidotid (min.)	Rekommendation
Biffstek (medium)	400 g (2 st)		10-14	8-12	Pensla biffstekarna med olja. Lägg dem i en cirkel på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning.
Ugnsstekt fisk	400-500 g		6-9	9-10	Pensla skinnet på den hela fisken med olja och örter och kryddor. Placera fiskarna bredvid varandra (huvud mot stjärt) på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning.

VARMLUFT

Tillagning med varmluft är den traditionella och välkända metoden för tillagning av mat i en traditionell ugn med varmluft.
Värmeelementet och fläkten är placerade på den bakre väggen, så att varmluften cirkulerar.

Redskap för tillagning i varmluftssugn:
Alla traditionella ugnssäkra kokkärl, bakformar och plåtar – allt du normalt skulle använda i en traditionell varmluftsugn – kan användas.

Mat som lämpar sig för tillagning i varmluftsugn:
Alla kakor, scones, frallor och kakor skall tillagas i detta läge, precis som fruktkakor, petit choux och soufflées.

MIKROVÅGOR OCH VARMLUFT (MICROWAVES +CONVECTION)

Det här läget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun frasig yta. Programmet körs med en alternerande kombination av mikrovågor och varmluft.
Tillagning med varmluft är den traditionella och välkända metoden för tillagning av mat i ugn med varmluft som cirkuleras med hjälp av en fläkt i den bakre delen av ugnen.

Matlagningskärl för tillagning med mikrovågor och varmluft.
Skall låta mikrovågorna tränga igenom. Skall vara ugnsfasta (som t.ex. glas, keramik eller porslin utan metallkanter); i likhet med de kokkärl som beskrivs i avsnittet Mikrovågsugn och Grill.

Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor och varmluft:
Alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd.

SE

Varmluftstips för färsk och fryst mat

Förvärm varmluftsugnen med snabbuppvärmningsfunktionen till 250°C.
Använd de effektnivåer och tider den här tabellen som riktlinjer för varmluftstillagning.

Livsmedel	Portionsstorlek	Läge	1. Sidotid (min.)	2. Sidotid (min.)	Rekommendation
PIZZA Fryst pizza (färdiggräddad)	300-400 g	220°C	13-15	-	Placera pizzan på det nedre gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter bakning
PASTA Fryst lasagne	400 g	220°C	24-26	-	Placera den i en passande värmetålig glasform eller låt den vara i originalförpackningen (kontrollera att den är anpassad för mikrovågor och ugnsvärme). Placera fryst lasagne på det undre gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
KÖTT Nötstek/ lammstek (medium)	1200-1300g	180°C	20-22	15-17	Pensla nötköttet/ lammet med olja och krydda dem med peppar, salt och paprika. Placera på det nedre gallret, först med fettsidan nedåt. När den är tillagad lägger du in den i aluminiumfolie och låter den vila i 10-15 min.
Ungstekt kyckling	1000-1100g	220°C ⎓	20-22 -	18-20 4-5	Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera kycklingbröstet först nedåt, sedan med bröstsidan uppåt på det nedre gallret. Låt stå i 5 min.

Livsmedel	Portionsstorlek	Läge	1. Sidotid (min.)	2. Sidotid (min.)	Rekommendation
BRÖD Färska frallor (färsk deg)	4 st (200 g)	200°C	12-14	-	Placera frallorna i en cirkel på det undre gallret. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken! Låt stå i 2-3 minuter.
KAKA Äppelkaka (färsk deg)	500 g	200°C	35-40	-	Placera färsk deg i en rund eller svart metallbakform (Ø 18 cm). Lägg skivade äpplen på toppen. Placera kakan på det undre gallret. Låt stå i 5-10 minuter efter bakning.
Mimimuffins (färsk deg)	12 x 30 g (350-400 g)	220°C	15-20	-	Fyll pappersformar för muffins med den färska degen. Placera formarna på det undre gallret. Låt stå i 5 min efter gräddning.
Kakor (färsk deg)	100-150 g	200°C	10-12	-	Förvärm ugnen och rund bakplåt. Placera kakorna på plåten. Placera plåten på det nedre gallret.

Matlagningstips (fortsättning)

TIPS

SMÄLTA SMÖR
Häll i 50 g smör i ett smalt glas. Täck med ett plastlock.
Värm i 30-40 sekunder på 900 W, tills smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Häll i 100 g choklad i ett smalt glas.
Värm i 3-5 minuter på 459 W tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Häll i 20 g kristalliserad honung i ett smalt glas.
Värm i 20-30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten.
Häll i gelatinet i en smal glasskål.
Värm i en minut på 300 W.
Rör om efter smältningen.

TILLAGNING AV GLASYR (FÖR KAKOR OCH TÅRTOR)
Blanda snabbglasyr (omkring 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten.
Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 900 W,
tills glasyren är transparent. Rör om två gånger vid tillagningen.

TILLAGNING AV SYLT
Placera 600 g frukt (t.ex. blandade bär) i en ugnsfast glasform av lämplig storlek med lock. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt.
Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 900 W.
Rör om flera gånger under tillagningen. Häll direkt i små syltburkar med skruvlock. Låt dem stå på locket i 5 minuter.

TILLAGNING AV PUDDING
Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en lämplig glasskål med lock. Täck över och tillaga i 6½ till 7½ minuter på 900 W.
Rör om flera gånger under tillagningen.

BRÄNNA MANDLAR
Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor tallrik i keramik.
Rör om flera gånger under bryning i 3½ till 4½ minuter vid 600 W.
Låt den stå i ugnen i 2-3 minuter. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Rengöra mikrovågsugnen

SE

Följande delar på mikrovågsugnen ska rengöras regelbundet för att förhindra att fett och matrester samlas:

- ***Inre och yttre ytor***
- ***Dörr och dörrtätningar***
- ***Roterande tallrik och rullskena***

☛ Kontrollera **ALLTID** att dörrtätningarna är rena och att dörren stängs ordentligt.

☛ Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

1. Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Skölj och torka.

2. Ta bort stänk och fläckar på insidan och rullskenan med en trasa fuktad i tvålvatten. Skölj och torka.

3. Placera en kopp utspädd citronsaft på den roterande tallriken och värm i tio minuter på maximal effekt när mat som hårdnat och lukter ska tas bort.

4. Tvätta den diskmaskinståliga tallriken när det behövs.

✉ Spill **INTE** vatten i ventilationshålen. Använd **ALDRIG** frätande produkter eller kemiska lösningar. Var extra försiktig vid rengöring av luckans tätningslister så att inga partiklar:
- Ansamlas
- Hindrar dörren från att stängas ordentligt

✉ Rengör mikrovågsugnens insida efter varje användningstillfälle med ett milt rengöringsmedlet men låt mikrovågsugnen svalna innan rengöring för att undvika skada.

✉ Instruktionerna för spisar och ugnar anger att ångrengöring inte vår användas.

SE

Förvara och reparera mikrovågsugnen

Några få enkla försiktighetsåtgärder bör följas när mikrovågsugnen förvaras eller lämnas in för service.
Ugnen får inte användas om dörren eller dörrtätningarna är skadade:

- ***Skadade gångjärn***
- ***Tätningar som försämrats***
- ***Ugnshöljet är skevt eller böjt***

Enbart kvalificerade mikrovågstekniker ska utföra reparationer.

☛ Ta **ALDRIG** bort ugnens ytterhölje. Om det är fel på ugnen och den behöver service eller om du är osäker på dess tillstånd:
- Dra ut kontakten ur vägguttaget
- Kontakta närmaste servicecenter

✉ Välj en torr, dammfri plats om ugnen ska ställas undan under en tid.
- **Anledning:** Damm och fukt kan negativt påverka ugnens driftsdelar.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz Växelström
Strömförbrukning	
Maximal effekt	2050 W
Mikrovågsugn	1400 W
Grill (värmeelement)	1250 W
Varmluft (värmeelement)	Max. 2050 W
Uteffekt	100 W / 900 W - 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Mått (B x D x H)	
Utsida	517,4 x 494,5 x 297,3 mm
Ugnsutrymme	352 x 348 x 235 mm
Volym	1,0 kubikfot
Vikt	
Netto	Ca. 18,5 kg

Sweden

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)

Denna markering på produkten och i manualen anger att den inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när dess livstid är över. Till förebyggande av skada på miljö och hälsa bör produkten hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av dess beståndsdelar.

Hushållsanvändare bör kontakta den återförsäljare som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur produkten kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

Anmarkning

ELECTRONICS

Om du har några frågor eller synpunkter om Samsungs produkter, är du välkommen att kontakta Samsung Support.

Tel : 0771-400 200
www.samsung.com/se